

# PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 02-203749  
(43)Date of publication of application : 13.08.1990

---

(51)Int.CI. A23F 5/46

(21)Application number : 01-022885 (71)Applicant : SAN EI CHEM IND LTD  
OTSUKA CHEM CO LTD  
(22)Date of filing : 31.01.1989 (72)Inventor : SOEJIMA TAKUMI  
OKAMOTO KAZUMA  
SASAKI TAIJI  
TANAKA KIYOBUMI

---

## (54) PREPARATION OF COFFEE FLAVOR

### (57)Abstract:

**PURPOSE:** To provide the subject coffee flavor composed of an aqueous phase containing the raw material of a coffee flavor obtained by the steam-distillation extraction method and an oil phase consisting of a coffee oil obtained by the squeeze method, etc., and excellent in fragrance and taste.

**CONSTITUTION:** An objective coffee flavor composed of an aqueous phase containing a coffee flavor obtained by the steam distillation extraction method and an oil phase consisting of a coffee oil obtained by the squeeze method, the supercritical fluid method, etc.

---

### LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

⑩ 日本国特許庁 (JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

平2-203749

⑬ Int. Cl. 9

A 23 F 5/46

識別記号

庁内整理番号

6712-4B

⑭ 公開 平成2年(1990)8月13日

審査請求 未請求 請求項の数 1 (全2頁)

⑮ 発明の名称 コーヒーフレーバーの製剤化方法

⑯ 特願 平1-22885

⑰ 出願 平1(1989)1月31日

⑱ 発明者 副島琢己 徳島県徳島市川内町加賀須野463 大塚化学株式会社内

⑲ 発明者 岡本一磨 徳島県徳島市川内町加賀須野463 大塚化学株式会社内

⑳ 発明者 佐々木泰司 大阪府豊中市三和町1丁目1番11号 三栄化学工業株式会社内

㉑ 発明者 田中清文 大阪府豊中市三和町1丁目1番11号 三栄化学工業株式会社内

㉒ 出願人 三栄化学工業株式会社 大阪府豊中市三和町1丁目1番11号

㉓ 出願人 大塚化学株式会社 大阪府大阪市東区豊後町10番地

明細書

1. 発明の名称

コーヒーフレーバーの製剤化方法

2. 特許請求の範囲

水蒸気蒸留抽出法に基づいて得られたコーヒーフレーバー原料を水相に含み、圧搾採油または超臨界流体等によって得られたコーヒーオイルを油相とする芳香成分と呈味成分を併せもつコーヒーフレーバーの製剤化方法。

3. 発明の詳細な説明

[産業上の利用分野]

本発明は、インスタントコーヒー又はリキッドコーヒー(濃縮品を含む)を始め各種コーヒー製品に提供される、特に香り立ちと呈味の優れたコーヒーフレーバーの製剤化方法に関するものである。

[従来技術]

従来知られている植物性香料および香料原料の製造方法は、圧搾法(Expression)、抽出法(Extraction)、水蒸気蒸留法(Steam distillation)等

の方法により得られた各原料をそのまま、または二次加工により得られる加工原料を適宜配合して香料を調整している。特に油性原料は水-エタノール系によるエッセンス香料として、あるいは油性原料を乳化することにより乳化香料および粉末化して粉末香料として製剤化されている。

レギューコーヒー独特の芳香に富むフレーバーを目的とした場合、コーヒーオイルを原料とした乳化香料は芳香に富む超臨界流体抽出のコーヒーオイルを用いた場合でも、乳化香料の特性である呈味を中心としたフレーバーとなり芳香成分の貧弱な香料となる。

[発明の目的]

本発明の目的は、コーヒーフレーバーの芳香成分と呈味成分を併せ持つ好ましいコーヒー乳化香料および粉末香料を提供することにある。

[発明の構成]

本発明は、焙煎粉砕コーヒー豆を水蒸気蒸留し分離採取したコーヒーフレーバー原料を水相に含みコーヒーオイルを油相とすることを特徴とする

乳化香料および粉末香料の製剤化方法である。

[発明の構成と具体的説明]

本発明の方法においては、水蒸気蒸留コーヒーフレーバーは pH を 3.0 以上好ましくは pH 3.2 以上の物を用いる。

コーヒーオイルは圧搾法、抽出法いずれかの方法で採取し、さらに乳化剤および安定剤を用いてコーヒーオイルを 5 ~ 30 % 含有する乳化物とする。

ここで使用する乳化剤および安定剤は、食品衛生法で許可されている添加物および天然物を含めて耐酸性の極端に弱い物を除いていずれの物を用いても良い。またコーヒーオイル乳化物の粒径は 20 μm 以下になるようホモジナイザーで調整する。

以上のように調製された、水蒸気蒸留コーヒーフレーバーとコーヒーオイル乳化物を混合しコーヒーフレーバーとして使用する。この混合割合は特に限定するものではない。

(実施例)

比較例

インスタントコーヒー粉末 1.5 g をコーヒーカップに加え、お湯 120 g を注いでコーヒー・サンプル A.2 とした。

15 名のパネルメンバーを選び、実施例 1 のコーヒー・サンプル A.1 および比較例 A.2 の香味について比較官能検査を行った。

その結果は、次の表の通りであった。

	風味	味
A.1が良好	14名	13名
A.2 +	0名	1名
差なし	1名	1名

本発明コーヒーフレーバーを添加した物は、無添加品に比べ極めて良好な風味を示した。

次に、実施例により本発明を説明する。但し、本発明は実施例に限定されるものではない。

実施例 1

水蒸気蒸留コーヒーフレーバーはミディアムローストのコロンビアコーヒー豆 4 g を用い水蒸気蒸留して pH 3.0 のフレーバー 750 g を得た。

コーヒーオイルはミディアムローストのコロンビアコーヒー豆 1 g を圧搾法で抽出してコーヒーオイル 100 g を得た。これを 0.6 % シュガーエステル溶液 (HLB 1.5 使用) 900 g と混合し加圧ホモジナイザーで 100 ~ 150 atm/cm の条件にて処理を行い 10 % コーヒーオイル乳化物とした。

以上のように調整を行った水蒸気蒸留コーヒーフレーバー 160 g に対し、10 % コーヒーオイル乳化物 50 g を混ぜ、混合フレーバー 200 g を得た。この混合フレーバー 0.2 g とインスタントコーヒー粉末 1.5 g をコーヒーカップに加え、お湯 120 g を注いでコーヒー・サンプル A.1 とした。